

## **DOCG ROSAZZO**

La DOCG "Rosazzo", nata nell'ottobre 2011, produce un unico vino bianco composto da Friulano (almeno il 50%), Sauvignon, Pinot Bianco o Chardonnay e da un eventuale apporto di Ribolla Gialla. La Denominazione di Origine Controllata e Garantita riconosce la tradizione e vocazione millenaria del territorio di Rosazzo. Vino di grande struttura ed eleganza che regge molto bene l'invecchiamento.

### **Coltivazione**

*Forma di allevamento:* Guyot, cordone speronato, doppio capovolto

*Densità d'impianto:* 4.500/5.680 viti per ettaro

*Resa:* 50 q.li per ettaro

*Anno d'impianto dei vigneti:* 1978 -1988- 1991 - 2001

### **Vinificazione**

Vendemmia manuale in cassette, differenziata per varietà, diraspatura delle uve, raffreddamento e macerazione dei pigiati.

*Fermentazione:* 70/80% del mosto fermenta in acciaio a 15°;

20/30% (Chardonnay e Friulano o Pinot Bianco) fermenta in botti di rovere.

*Permanenza del vino sulle fecce:* 8 mesi

*Assemblato ed imbottigliamento:* luglio

Filtrazione non sterile

*Affinamento consigliato:* almeno un anno in bottiglia

*Abbinamenti:* piatti a base di pesce, risotti, timballi, raviolo.

Servire a 14°C.

